Linha

Cooktops

01, 02, 04 e 05 bocas

Manual de instruções

AGRADECIMENTO

Parabéns! Agora que você possui um Cooktop Nardelli, é muito importante que você leia as informações contidas neste manual, para poder tirar o maior proveito possível de todos os recursos que este produto oferece com toda a segurança e qualidade.

A Nardelli está à sua inteira disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir suas críticas e sugestões.

Nardelli. A arte de fazer seu dia melhor.

ÍNDICE

Para a consulta atualizada deste manual, acesse o site
www.nardelli.com.br/downloads

1. Identificando o produto

Botões do controle de gás e de acendimento

Trempes individuais esmaltadas

Mesa de vidro

Queimador semi-rápido

Queimador rápido

Queimador tripla chama (TC)

Queimador quadrichama (QC)

NVI-QC

NV2

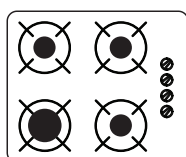
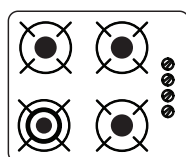
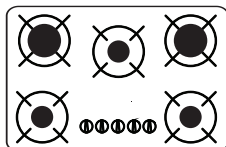
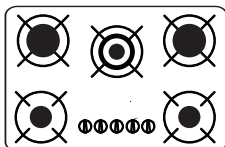
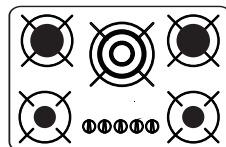
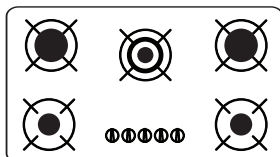
NV4

NV4-TC

NV5

NV5-TC

NV5-QC

NV5-90

Queimador	Potência dos queimadores (potência nominal)
Quadrichama	3500 W
Tripla Chama	3600 W
Rápido	3000 W
Semi-rápido	1750 W

Tabela referencial para todos os modelos de cooktops.

2. O que acompanha seu produto

- Fogão
- Conjunto de trempes
- Manual do produto
- Etiqueta do Inmetro
- Conjunto de queimadores
- Conjunto borracha
- Conjunto de espalhadores
- Relação assistência técnica

3. Características técnicas

Tensão	127v / 220v
Potência Normal (W)	6,3W (127V) / 10,5 (220V)
Frequência	60 (Hz)
Pressão do gás	28 a 37 mBar
Tipo de gás	GLP ou Natural

Comum a todos os produtos

4. Cuidados

Segurança e Confiabilidade
A vedação total da mesa do fogão Nardelli garante muito mais segurança, pois os encaixes para as grades e os queimadores totalmente vedados, evitam a entrada de líquidos e alimentos na parte interna. As grades são perfeitamente ajustadas à mesa.

5. Alertas de segurança

• Atenção ao retirar o produto da embalagem, apoie cuidadosamente em superfície plana.
• Quando o fogão estiver em uso ou ainda quente, tenha cuidado e mantenha crianças e animais afastados, e não deixe produtos inflamáveis ou objetos plásticos por perto.
• Feche o registro de gás quando o fogão não estiver em uso.
• Não instale o produto muito próximo a aparelhos de refrigeração, evitando possível choque térmico.
• Tenha cuidado para que o chicote elétrico não fique encostando na base do produto, pois poderá aquecer e derreter esta peça, podendo causar um curto.
• Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo ao fogão.
• Tendo marcas de quebra ou danos na embalagem, o produto não deve ser utilizado pois pode haver danos a segurança.
• Cuidado! Algumas partes podem se aquecer durante o uso.
• A substituição do cabo de alimentação poderá ser feita somente por pessoal especializado.

AO SENTIR CHEIRO DE GÁS DENTRO DE CASA, TOME AS SEGUINTES PROVIDÊNCIAS:

• Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (ex.: ventilador, exaustor, etc.)
• Não acenda qualquer tipo de chama física.
• Feche o registro de gás da casa e certifique-se que a instalação está de acordo com as instruções deste manual.
• Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
• Caso você não identifique o problema, contate o Serviço de Assistência técnica Nardelli.

MUITO IMPORTANTE
• Este aparelho não deve ser utilizado

por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

• Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

• Estes aparelhos não são destinados a serem operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

NOTA: Este produto foi desenvolvido para uso doméstico.

A Nardelli não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

6. Instruções para instalação

A instalação poderá ser feita pelo próprio usuário. Leia atentamente as instruções para a segura instalação de seu produto.

Retire o isopor, as trempes e os plásticos que protegem algumas peças metálicas de seu fogão de mesa.

Antes de utilizá-lo passe um pano úmido com álcool/tira cola até remover a cola por inteiro das flanges. Se não o fizer as mesmas podem amarelar.

Posicione corretamente os queimadores para que o sistema de acendimento automático funcione corretamente e evite a má formação da chama. Observe que, abaixo da capa do queimador, existem guias para encaixe.

Instalação do gás

Seu fogão Nardelli sai de fábrica ajustado para gás GLP ou GN. Pedimos que verifique o modelo adquirido observando a etiqueta que acompanha o produto.

Se desejar transformar o ajuste de instalação do produto deverá contratar um profissional qualificado para realizar esta operação.

Não será mantida a garantia original do produto por problemas decorrentes de uma transformação inadequada.

Instalação do gás GLP (Botijão)

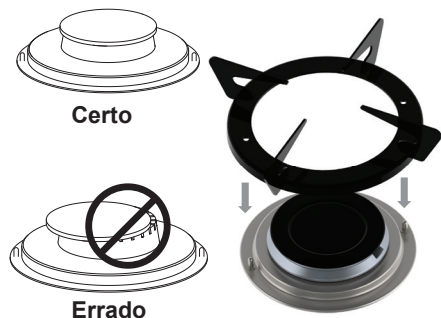
Peças que você deverá ter em mãos:

• Regulador de pressão a gás (se existe e está em bom estado, dentro da validade e regulada, a válvula reguladora de pressão do gás).

• Braçadeiras de metal com parafusos.

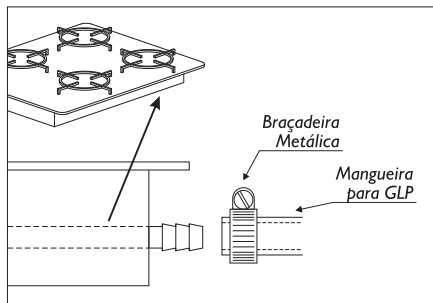
• Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação INMETRO conforme NBR 8613. Observe data de validade.

• Mantenha o botijão fora da cozi-

nha, abrigado e com ventilação.
Verifique a distância entre o botijão e o seu fogão. Não passe a mangueira através de qualquer área de estocagem.

Verifique para que a mangueira não faça contato com qualquer parte do móvel da unidade de embutimento (móvel da cozinha). Por exemplo uma gaveta.

Nunca faça emendas na mangueira

Caso seu fogão ficar a uma distância superior a 1,25 metros do ponto de gás, ou o ambiente por onde passará a mangueira apresentar temperaturas acima de 60ºC (sessenta graus centígrados) ou riscos de algo vir a danificar a mangueira de PVC, deve-se usar mangueira metálica flexível. Neste caso, use também os adaptadores para mangueiras metálicas, estes adaptadores são encontrados em lojas especializadas.

A - Coloque a braçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada do gás.
B - Aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.
C - Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira. Em seguida, conecte a mangueira no regulador de pressão e, então, aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.
D - Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.
E - Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões. Se houver formação de bolhas, feche o registro do regulador e refaça a operação ou consulte a Assistência Técnica.

Instalação elétrica

A instalação deve ser feita conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. Verifique se sua residência possui uma tomada exclusiva e em perfeito estado para conectar o plugue do seu fogão de mesa.

O seu fogão pode ser ligado em tensão 127v e 220v, respeitando as variações normalizadas de tensão.

Conecte o plugue do cabo de força na tomada.

Instalação em móveis ou balcões

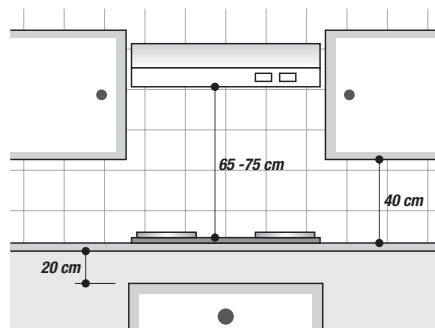
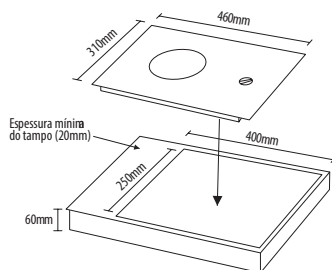
O cooktop Nardelli é projetado para embutir em móveis de cozinhas ou tampos de granito, mármores ou aço inoxidável, desde que obede-

çam as seguintes dimensões:

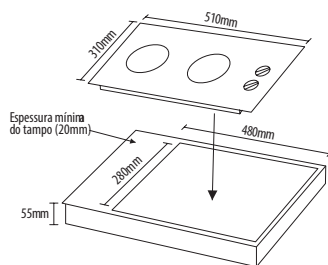
Coloque o cordão selador junto as bordas do alojamento para evitar frestas entre a mesa do fogão e a superfície do móvel. Observe para que o cordão selador não fique para fora da mesa do fogão. Recomendamos um espaço sem utilização de aproximadamente 20 cm (vinte centímetros) abaixo da base do fogão. Também todo depurador ou móvel superior, deve ficar entre 65 a 75 cm de distância da mesa do cooktop.

Quando montado o fogão sobre o móvel observe para que o usuário não tenha contato com as partes quentes do fogão.

1 Queimador

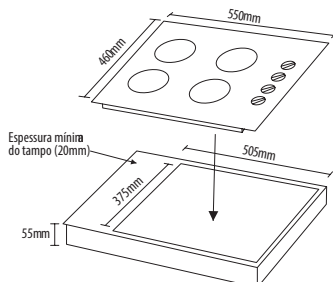
460mm
310mm
Espessura mínima do tampo (20mm)
400mm
250mm
60mm

Cooktop NV1QC

Largura: 460mm
Profundidade: 310mm
Altura*: 53mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

Cooktop NV2

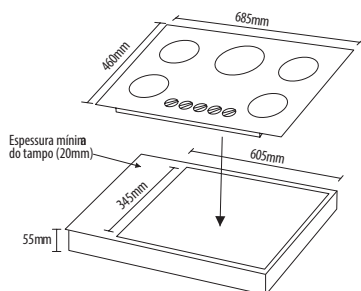
Largura: 510mm
Profundidade: 310mm
Altura*: 53mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

4 Queimadores

Cooktop NV4 e NV4TC

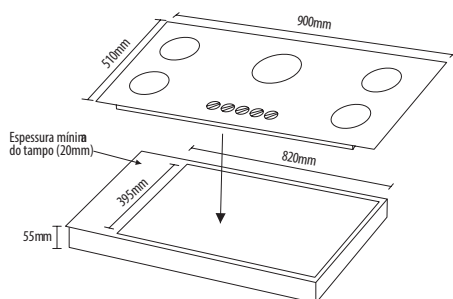
Largura: 550mm
Profundidade: 460mm
Altura*: 53mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

5 Queimadores 685 mm

Cooktop NV5, NV5TC e NV5QC

Largura: 685mm
Profundidade: 460mm
Altura*: 53mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

5 Queimadores 900 mm

Cooktop NV5-90

Largura: 900mm
Profundidade: 510mm
Altura*: 53mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

7. Utilizando seu cooktop

Para ligar e acender o gás os botões de acendimento e controle de gás, devem ser empurrados e girados lentamente no sentido anti-horário. A regulagem do gás (chama maior ou menor) é feita girando o botão desde a parte mais espessa da linha até a menos espessa da linha.

Seu cooktop Nardelli tem o acendimento super automático, para acender qualquer queimador basta girar o botão correpondente ao queimador no sentido anti-horário.

Para aumentar a chama e desligar o gás, deve ser girado o botão no sentido horário.

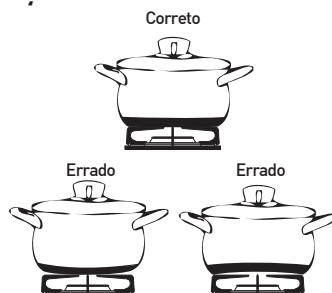
Em caso de falta de energia elétrica, é possível acender os queimadores normalmente, usando um fósforo aproxime-o aceso do queimador, pressione o botão e gire no sentido anti-horário até a posição desejada.

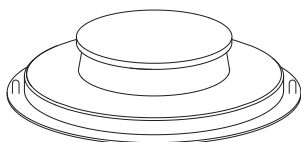
As trempes do seu cooktop são individuais para facilitar a remoção e a limpeza. É importante lembrar que o diâmetro mínimo das panelas e recipientes em geral, que podem ser utilizados sobre as trempes, deve ser de 10 cm.
Utilize sempre panelas com fundo plano.

Para economizar gás
Não deixe que as chamas escapem

pelas laterais das panelas, usando panela de tamanho adequado para a chama com diâmetro mínimo de 10 cm (dez centímetros). Coloque a panela no queimador adequado ou reduza a chama de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas.

Diâmetro mínimo e máximo das panelas		
Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro Máximo
Auxiliar	80mm	160mm
Semi-rápido	120mm	220mm
Rápido	160mm	260mm
Tripla-chama	180mm	280mm
Quadrichama	180mm	280mm

NOTA: Sob pena de perda da garantia, o fabricante recomenda o NÃO uso de panelas feitas com material refratário, assim como a colocação de chapas de ferro e outros materiais. Portanto, utilize panelas em bom estado com fundos planos e sem deformações.

8. Queimadores

Posicione corretamente os queimadores e espalhadores para que o sistema de acendimento automático funcione corretamente e evite a má formação da chama. Se estas peças não estiverem bem centralizadas podem ser danificadas devido ao uso e a Nardelli não irá se responsabilizar. Observe que, abaixo da capa do queimador, existem guias para encaixe.

Conversão para gás natural

NOTA: Recomendamos chamar um técnico especializado para a conversão e instalação.

- Retirar a mesa de vidro.
- Efetuar a troca dos injetores verificando a furação com a potência do queimador.

Queimador tripla chama - injetor 1,35mm
Queimador rápido - injetor 1,10mm
Queimador semi-rápido 0,97mm

- Nos registros, girar o parafuso by pass 180° em relação a sua posição para qualquer sentido.

9. Trempes

As trempes do seu cooktop são individuais para facilitar a remoção e a limpeza. É importante lembrar que o diâmetro mínimo das panelas e recipientes em geral, que podem ser utilizados sobre as trempes, deve ser de 10 cm.

Como verificar a estabilidade das chamas

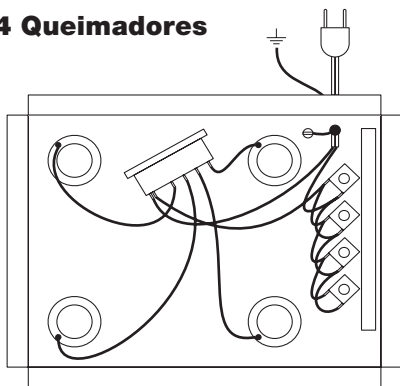
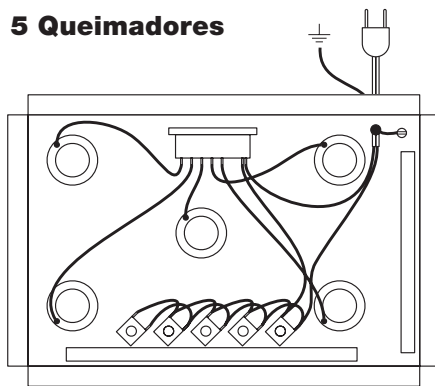
Posicionar o manípulo na vazão máxima e na vazão mínima e proceder a análise visual do comportamento da chama. Verificar também se há retrocesso e descolamento de chama.

10. Limpeza e manutenção

- Retire o plugue da tomada elétrica antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Deixe esfriar as peças antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, para evitar queimaduras ou avarias no fogão.
- Não use produtos químicos ou abrasivos para limpeza e higienização.
- Lave as partes esmaltadas somente com água morna e detergente.
- Lave frequentemente os queimadores com água quente e detergente, utilizar uma esponja macia para limpeza. Seque adequadamente antes de reutilizá-lo, pois os acendedores elétricos umedecidos podem não acender.
- Cuidado para não obstruir os furos dos injetores de gás durante a limpeza e operação do fogão.
- Ao recolocar as bocas e as trempes, observe o perfeito posicionamento junto aos acendedores elétricos.
- Limpe as partes de vidro com detergente e pano macio. Limpe o vidro assim que derramar qualquer tipo de líquido ou alimento, pois, se demorar muito tempo para realizar a limpeza pode ocasionar manchas no vidro. E a Nardelli não irá se responsabilizar.
- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do cooktop.
- Deixe esfriar as peças esmaltadas antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, evitando assim que as mesmas fiquem lascadas.

Se precisar retirar o fogão do encaixe do móvel após instalado, desligue o aparelho da rede elétrica e feche o registro de gás. Empurre o fogão de baixo para cima retirando da base.

11. Diagrama de fiação

4 Queimadores

5 Queimadores

12. Problemas e soluções

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu cooktop Nardelli.

Antes de solicitar a assistência técnica, confira:

1. Problema: Cooktop não acende

VERIFIQUE:

- O botijão está vazio ou o regulador de pressão está fechado;
- O gás está no fim ou a mangueira está dobrada;
- O fogão está ligado na tomada; falta energia elétrica;
- Queimadores estão bem instalados ou se estão sujos/molhados.

2. Problema: Um dos queimadores não acende

VERIFIQUE:

- Há detritos no espalhador, queimador ou injetores de gás. Fazer uma limpeza.

3. Problema: Chama amarela, escurecendo panelas ou apagando

VERIFIQUE:

- O gás está no fim ou a mangueira está dobrada;
- Queimadores estão bem instalados ou se estão sujos/molhados.
- O botijão de gás foi substituído por um de má qualidade. Realizar a troca do botijão.

4. Problema: Vazamento de gás

VERIFIQUE:

- Se todos os botões de acionamento estão fechados;
- A mangueira está furada ou mal encaixada;
- As braçadeiras estão soltas ou frouxas;
- O regulador de pressão está com vazamento.

13. Termos de garantia

Lembre-se: A garantia só será válida mediante a instalação do fio terra.

O fabricante garante este produto contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de 12 meses, contado a partir da data da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. São divididos os 12 meses em:

Os 3 (três) primeiros meses da garantia legal;
Os 9 (nove) meses seguintes são da garantia especial complementar, concedida pela NARDELLI Eletrodomésticos S.A.

Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado para a NARDELLI, que solicitará ao serviço autorizado o devido atendimento. O conserto ou substituição de peças defeituosas será feito durante a vigência desta garantia.

A garantia perderá a validade quando:
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela NARDELLI.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Se forem encontrados incrustações, depósitos de alimentos carbonizados, sal ou manchas de gordura sobre o corpo interno.
- Utilizar panelas de materiais e diâmetros inadequados, conforme página 11
Caracterizam mau uso do produto, fazendo cessar a garantia.
- O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

As garantias legal e especial não cobrem:
- Produtos ou peças danificadas devido acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do

local onde será instalado o produto. Citamos como exemplo a rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento.
- Chamadas (técnico) relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
- Danos ao aparelho causados pelo uso de detergente abrasivo.

A garantia especial não cobre:
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado NARDELLI.
- Vidros, acessórios, peças plásticas, lâmpadas e cabo elétrico.

Observações:
Despesas eventuais, por conta do consumidor:
- As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Esta garantia é válida apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra e reposição de peças em garantia.
- Em caso de uso comercial, a manutenção e serviço livre de despesas devem ser discutidos previamente com agente de vendas autorizado.
- Na eventualidade de necessitar fazer uso desta garantia, tenha em mãos o certificado de garantia e a nota fiscal contendo a data da compra.

Local da Compra:____
Data da Compra:____
Modelo:____
Carimbo da loja:

Consulte Assistência Técnica atualizada no site www.nardelli.com.br

Serviço de Atendimento ao Consumidor: sac@nardelli.com.br
Fone (47) 3543-9000

Nardelli Indústria de Eletrodomésticos S.A.
Rua Virgilio Franzoi, 30 - Galpão 01 - Bairro Gabiroba
Rio do Oeste – Santa Catarina - 89180-000